

河南批发纳他霉素

产品名称	河南批发纳他霉素
公司名称	郑州天通食品配料有限公司
价格	2200.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市万客来长通商贸城
联系电话	0371-86035099 13592653722

产品详情

cas no: 7681-93-8

产品说明:

纳他霉素 (natamycin)，也称游涟霉素 (pimaricin)，是一种抗真菌素，具有广谱、双效的抗真菌作用。它既可以抑制各种霉菌、酵母菌的生长，又能抑制真菌毒素的产生。商品纳他霉素含有效成份50%。它很少的量就能抑制致使食品**的所有霉菌和酵母菌。纳他霉素对细菌没有抑制作用，因此它不影响酸奶、奶酪、生火腿、干香肠的自然成熟过程。

分子式：c33h47no13

分子量：665.75

物理特性：

纳他霉素近白色到奶黄色粉末，无臭无味。晶体形式的纳他霉素十分稳定。纳他霉素在水中和多数有机溶剂中的溶解度很低。在室温下，1升纯水可溶大约50mg，低溶解度的纳他霉素很适合对食物的表面处理。纳他霉素会留在食物表面，因此，它作用在多数霉菌和酵母菌生成的特殊地方，而不影响在一些食品中的发酵基本过程。

化学性质：

从结构式可知，纳他霉素是一种多烯物质，四烯基在抗霉菌和酵母起着重要作用。然而四烯结构也使纳他霉素对氧化物和紫外线比较敏感。

微生物学特性：

纳他霉素对于几乎所有的真菌类（霉菌和酵母菌）都有很强的抑制性，但对细菌、病毒或其他微生物无作用。

活性和稳定性：

纳他霉素能否发挥其作用，是由使用浓度和在通常条件下其抗菌稳定性决定的。影响其稳定性的因素是：酸度（pH值）、温度、光、氧化物、重金属。

用途：

用含纳他霉素（natamycin）的悬浮液直接添加（喷洒或浸泡）于干酪、酸奶、肉制品、糕点、果汁、淹泡制品、易发霉食品及加工器皿，有良好的抗霉效果。

储存条件：

密封、避光、低于15℃条件下，保质期为二年。

使用卫生标准：

1. 美国fda，§ 172.155, 2000：用含200～300mg/kg的水溶液浸渍或喷雾于干酪切面。
2. gb2760-2001：乳酪、肉制品（肉汤、西式火腿）、广式月饼、糕点表面、果汁原浆表面、易发霉食品、加工器皿表面，沙拉酱，发酵酒。